

# LE CHOPIN

FINE DINING

Sehr geehrter Gast

Herzlich Willkommen im Bellevue Rheinhotel  
und im Restaurant Le Chopin.

Unsere Menüs sollen eine Hommage an die klassische Kochkunst ebenso sein wie die Liebe zur Region und deren Produkte widerspiegeln. Die Kreativität unseres jungen Küchenteams unter der Leitung von Sebastian Messinger, Mihai Doru, die Pâtisseries Asya Aleksieva und Stefan Kneip wird hierbei unterstützt vom Serviceteam um Restaurantleiterin Sarah Hortian und Sommelier Dana Doru, das Ihnen gerne die lokalen Tropfen kredenzt und Sie bei Ihrer Weinauswahl berät.

Bitte teilen Sie uns mögliche Allergien  
oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten vor Ihrer Bestellung mit.

Gerne nehmen wir Ihre Bestellung  
eines 5-Gang Menü bis 20:00 Uhr und  
eines 4-Gang Menü bis 20:30 Uhr entgegen.  
Das Restaurant Le Chopin ist ein tierhaarfrees und rauchfreies  
Restaurant.

Wir verarbeiten in unseren Restaurants nur beste und frische  
Produkte ausgewählter regionaler Züchter und Feinkostlieferanten.  
Zudem verzichten wir auf den Einsatz von Lebensmitteln, die auf  
der „roten Liste“ stehen. Es ist uns ein Anliegen, die nachhaltige  
Gewinnung der Lebensmittel zu unterstützen.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen und  
eine angenehme Zeit in unseren Restaurants.

Ihre

Familie Gawel

# LE CHOPIN

FINE DINING

## *Regionales Menü*

### **Pfälzer Möhre**

Geröstete Crème | fermentierter Fond | Ziegenkäsees  
\* \* \*

### **Himmel & Äd**

Kartoffel-Nussbuttercrème | gebackene Flönz  
Kartoffelbrühe  
\* \* \*

### **Glasiertes Bäckchen vom Eifler Kalb**

Ahorn-Balsamsauce | Topinambur  
\* \* \*

### **Kirschen aus Filsen**

Eingelegte Kirschen | Mandelstreusel | Rosmarin-Honigeis

€64,00

Weinbegleitung pro 0,1l Glas 7,90  
Alle Preise in Euro inkl der ges. MwSt.

# LE CHOPIN

FINE DINING

## *Degustationsmenü*

### **Crevette Rose**

Staudenselleriesud | Erbse | Kalamansigel  
\* \* \*

### **Hummerbisque**

Kokosgel | geflämmt Kabejau | süß-saurer Pfirsich  
\* \* \*

### **Duo von Jakobsmuschel & Pulpo**

Sauce Bourride | Paella-Reissalat | Pulpoconfit  
\* \* \*

### **Étouffée Taube**

Brust & Keule | Alblinsen | Feigencoulis | Pinienkerne  
\* \* \*

### **Mango & Frischkäse**

Cheesecake mal anders | Mango-Passionsfruchtsorbet | Sesam

€84,00

Weinbegleitung pro 0,1l Glas 7,90  
Alle Preise in Euro inkl der ges. MwSt.

Bei Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten reichen wir Ihnen gerne eine separate Speisekarte mit Informationen zu den enthaltenen Allergenen.